coffee wakes up the world

Betriebsanleitung

Kaffeemaschine 1800 S

Deutsch

01.01.001

Typenreihe 1800 Bestell-Nr. 33 2552 0000 Ausgabe 06.2011

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer WMF Kaffeemaschine.

Die Kaffeemaschine WMF 1800 S ist ein Einzeltassen-Vollautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Milchschaum und Heißwasser. Optional ist die Zubereitung von heißen Choc-Getränken optional mit zwei verschiedenen Choc-Sorten (Twin-Choc) und die Dampfausgabe möglich.

Jedes Getränk wird auf Tastendruck frisch gebrüht, das garantiert eine hohe Qualität der Getränke.
Die Bedienerführung der Kaffeemaschine erfolgt über ein grafisches Touch-Screen-Display.

Bitte unbedingt die Anleitung im Kapitel Software ▷Einstellen ▷Wasserhärte und Reichweite beachten und die Einstellungen entsprechend vornehmen.

Bitte lesen Sie diese Betriebsanleitung vor Gebrauch der Kaffeemaschine!

Die Betriebsanleitung dem Personal zugänglich machen!

Wichtig!
Kapitel 1 Vorstellung Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten!
Kapitel Sicherheit beachten!

Beachten Sie die Zusatzanleitung: WMF 1800 S Reinigungsanleitung

Bei Nichteinhaltung der Wartungsvorgaben (▷ Wartung) wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Ebenso entfallen in solchen Fällen sämtliche Gewährleistungspflichten.

Kapitel 1 Vorstellung 6

1.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 6
Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung ... 8
Glossar ... 9

Kapitel 2 Bedienen 10

2.1 Kaffeemaschine einschalten 10
2.2 Getränkeausgabe 10
2.3 Milch oder Milchschaum (optional) 10
2.3.1 Milch- oder Milchschaumausgabe ... 10
2.3.2 Milch anschließen ... 11
Mit WMF Cooler, WMF Cup&Cool (optional) ... 11
Standard ... 11
2.4 Höheneinstellung Kombiauslauf 12
2.5 Bohnenbehälter/Produktbehälter 12
2.6 Twin-Topping-Behälter/Twin-Choc-Behälter (optional) 12
2.7 Handeinwurf (optional)/Tabletteneinwurf 13
2.8 Satzbehälter 14
2.9 Theken-Satzdurchwurf (optional) 14
2.10 Tropfschale 15
2.11 Kaffeemaschine ausschalten 15

Kapitel 3 Software 16

3.1 Übersicht 16
3.2 Betriebsbereitschaft 18
3.2.1 Warmspülfeld (optional) ... 18
3.2.2 Baristafeld (optional) ... 18
3.2.3 Info ... 18
Service ... 18
Pflege ... 18
Brühzeit ... 19
Protokoll ... 19
Timer ... 19
3.2.4 Zum Auswahlmenü ... 19
3.3 Auswahlmenü 20
3.3.1 Milch und Schaum ... 20
Milchschaumqualität ... 20
Pausenzeit für Latte Macchiato ... 20
3.3.2 Timerprogramm ... 21
Timerzustand ... 21
Timer einstellen ... 21
Tag kopieren ... 22
Timerübersicht ... 22
Timer löschen ... 23
Timerinfo ... 23
3.3.3 Pflege ... 24
Reinigungsprogramm ... 24
Schäumerreinigung ... 24
Mixerspülung ... 25
Filtertausch ... 25
Filter spülen ... 25
Kundenpflege (optional) ... 25

3.3.4 Einstellen ... 26
Rezepte und Tasten ... 26
Anwahl der Getränketasten beim Einstellen
Werte anpassen
Testzubereitung mit den aktuellen Werten starten
Einstellung speichern
Füllmengen
Rezepte ändern
Tastenbelegung
Mühle für Kaffeegetränk auswählen
Portionierer für Choc-Getränk auswählen
Mehl wiegen
Kesseltemperatur ... 28
Reset ... 28
Uhrzeit und Datum ... 29
Sprache Displayführung ... 29
Display-Kontrast ... 29
Wasserfilter vorhanden ... 29
Wasserhärte ... 29
Reichweite ... 29
Aufwärmspülen ... 29
Schäumerspülung (optional) ... 30
Spülintervall ... 30
Bedienoptionen ... 30
Beleuchtung (optional) ... 31
Milch (optional) ... 32
3.3.5 PIN-Eingabe ... 32
3.3.6 PIN-Rechte, Zugangskontrolle ... 32
Ebene Reinigen ... 32
Ebene Einstellen ... 33
Ebene Abrechnen ... 33
PIN löschen ... 34
3.3.7 Abrechnen von Getränken ... 34

Kapitel 4 Sonstige Einstellungen 35

4.1 Mechanische Einstellungen 35
4.1.1 Mahlgrad einstellen ... 35
4.2 Beschriftung der Getränketasten 35

Kapitel 5 Pflege 36

5.1 Tägliche Reinigung 37
Für alle Reinigungsanleitungen ... 37
5.1.1 Reinigungsprogramm ... 37
5.1.2 Reinigung Milchsystem ... 37
Milchsystem-Reinigung Standard ... 37
Milchsystem-Reinigung Plug&Clean ... 38
5.1.3 Mixerspülung ... 38
5.1.4 Reinigung Kombiauslauf ... 38
5.1.5 Reinigung Milchbehälter (optional) ... 38
5.1.6 Allgemeine Reinigung ... 38

5.2 Wöchentliche Reinigung 39
5.2.1 Reinigung Brüheinheit ... 39
5.2.2 Reinigung Mixer Choc/Topping (optional) ... 41
5.3 Regelmäßige Reinigung 42
5.3.1 Reinigung Bohnenbehälter ... 42
5.3.2 Reinigung Produktbehälter (optional). ... 42
5.4 Filtertausch 43

Kapitel 6 HACCP-Reinigungskonzept 44

Kapitel 7 Wartung 46

7.1 Wartung Kaffeemaschine 46
7.2 WMF Service 47

Kapitel 8 Meldungen und Hinweise 48

8.1 Meldungen Bedienen 48
8.2 Fehlermeldungen/Störungen 51
8.3 Fehler ohne Fehlermeldung 54

Kapitel 9 Sicherheit 55

9.1 Gefahren für den Bediener 55
9.2 Gefahren für die Kaffeemaschine 56
9.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 57
9.4 Richtlinien 57
9.5 Pflichten des Betreibers 58
9.6 Gewährleistungsansprüche 59
Keine Gewähr wird geleistet: ... 59

Anhang: Reinigungsanleitung (Standard) 60

Anhang: Technische Daten 61

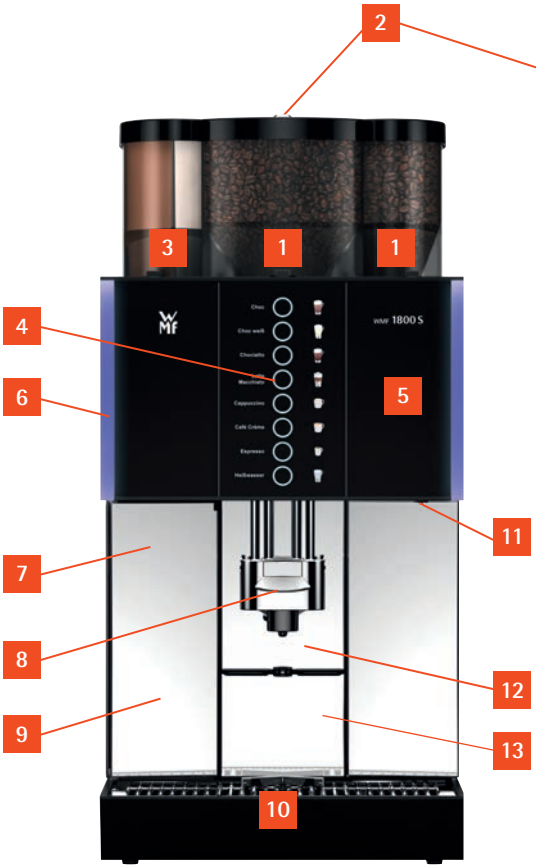
Technische Daten Kaffeemaschine 61
Einsatz- und Installationsbedingungen 61

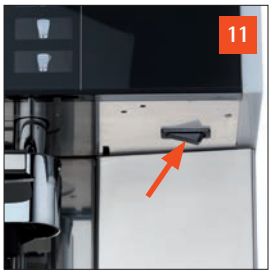
Anhang: Zubehör und Ersatzteile 64

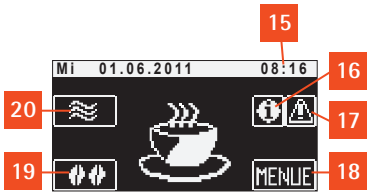
Index 66

Kapitel 1 Vorstellung

1.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile







1 Bohnenbehälter (optional 1 oder 2)

2 Tabletteneinwurf (je nach Ausstattung)

3 Choc-Behälter/Topping-Behälter/
Twin-Topping-Behälter/Twin-Choc-Behälter (optional)

4 Getränketasten

5 Touch-Screen-Display

6 Seitliche Beleuchtung

7 Linke Maschinentür

8 Höheneinstellbarer Kombiauslauf mit integriertem Milchschäumer

9 Plug&Clean-Anschluss (optional)

10 Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfblech

11 On/Off-Taster

12 Verschiebbare Blende

13 Satzbehälter

14 Brüheinheit

15 Anzeige Timer und Uhrzeit

16 Infofeld

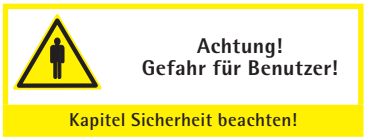
17 Anzeige Meldungen/Fehler

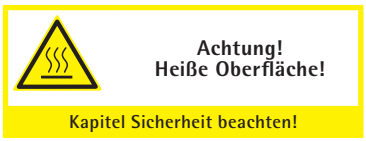
18 Menüfeld (öffnet das Auswahlmenü)

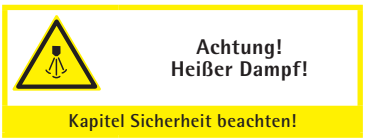
19 Baristafeld (optional)

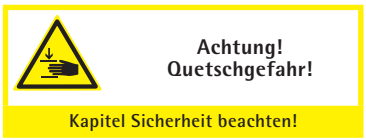
20 Warmspülfeld (optional)

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung









Tipp
Hinweis

Querverweis

Startposition
Auswahlmenü

Ist in dieser Betriebsanleitung das Menü-Symbol abgebildet, startet die Beschreibung bei der Startposition Auswahlmenü.

Mit Anzeige Menüfeld

Aufruf des Auswahlmenüs

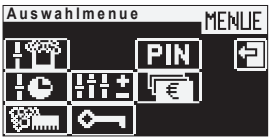
✻ Auf das unbeleuchtete Display tippen und länger als 5 sec. halten

Das Display Betriebsbereitschaft wird aktiviert und beleuchtet.

✻ Auf das Menüfeld MENUE tippen

Das Auswahlmenü wird angezeigt.

Es gibt weitere Anzeigemöglichkeiten ▷ Auswahlmenü.



Auswahlmenü

Glossar

Begriff	Erklärung
•	• Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
✻	✻ Einzelne Arbeitsschritte
Kursiver Text	*Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.*
Choc	Heiße Schokolade
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Choc-Getränken
Haupthahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Wasser gelösten Kalk.
Milchsystem	Kombiauslauf, Milchdüse und Milchschlauch
Mixersystem	Gesamte Baugruppe, Mixer mit Portionierer für Choc/Topping
O-Ringe	Dichtungen
Preinfusion	Der Kaffee wird vor der Brühung kurz angebrüht, um seine Aromastoffe intensiver zu lösen.
Pressen	Automatisches Pressen des Kaffeemehls vor der Brühung.
Reichweite	Zum Beispiel Literleistung des Wasserfilters
Satzrutsche	▷Satzdurchwurf, Seite 14
Selbstbedienung	Kunden-Selbstbedienung (SB)
Spülung	Zwischenreinigung
Topping	Milchpulver
Twin-Topping	Geteilter Behälter für zwei Pulversorten, zum Beispiel Choc und Topping

Kapitel 2 Bedienen

2.1 Kaffeemaschine einschalten

✻ Länger als 5 sec den On/Off-Taster drücken

Die Kaffeemaschine schaltet ein und heizt auf.
Ist die Kaffeemaschine zur Getränkeausgabe bereit, sind die Getränketasten beleuchtet.

PIN-Zugangskontrolle
▷ Software
▷ Einstellen
▷ Bedienoptionen
Seite 30

▷ Timerprogramm
Seite 21

Bei angeschlossenem Verkaufsgerät ▷ Betriebsanleitung Verkaufsgeräte.

2.2 Getränkeausgabe

Drücken auf die Getränketasten löst die Ausgabe der eingestellten Getränke aus.

- Beleuchtete Taste = Ausgabebereitschaft
- Blinkende Taste = Getränkeausgabe
- Unbeleuchtete Taste = nicht ausgabebereit/ Taste gesperrt

Achtung!
Heiße Flüssigkeiten im Ausgabebereich!
Kapitel Sicherheit beachten!

✻ Trinkgefäß in geeigneter Größe unterstellen
✻ Auf die gewünschte Getränketaste drücken
Das gewählte Getränk wird ausgegeben.

Tastenbelegung
▷ Software ▷ Einstellen
▷ Rezepte und Tasten
Seite 26

2.3 Milch oder Milchschaum (optional)

2.3.1 Milch- oder Milchschaumausgabe

✻ Auf die mit Milch oder mit Milchschaum belegte Getränketaste drücken

Die Ausgabe erfolgt. Ausgabe läuft, solange Taste gedrückt wird.

2.3.2 Milch anschließen

Achtung!
Gesundheitsgefahr!
HACCP-Konzept beachten!

Die passende Milchdüse am Kombiauslauf verwenden.

Milchdüse	
• für gekühlte Milch	weiß oder grün
• für ungekühlte Milch	karamell

Mit WMF Cooler, WMF Cup&Cool (optional)

Milchbehälter Cooler

✻ Die Milchdüse für gekühlte Milch in den Milchanschluss des Kombiauslaufs stecken
✻ Den Milchbehälter aus dem Cooler herausziehen
✻ Den Deckel des Milchbehälters nach hinten schieben
✻ Die Milch in den Milchbehälter füllen
✻ Den Deckel wieder auf den Behälter setzen
✻ Den Adapter am Milchschlauch in den Anschluss im Milchbehälterdeckel stecken
✻ Den Milchbehälter vorsichtig zurückschieben

Der Milchschlauch wird in den Adapter gesteckt.

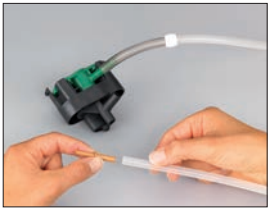
Cooler-Adapter

Standard

✻ Die passende Milchdüse in den Milchanschluss des Kombiauslaufs stecken
✻ Die Milchpackung öffnen und links neben die Kaffeemaschine stellen
✻ Die Milchabdeckung öffnen
✻ Den Milchschlauch durch den Durchlass stecken
✻ Den Milchschlauch mit der beigen Milchdüse in die Milchpackung stecken

Der Schlauch darf bei der Höheneinstellung des Kombiauslaufs nicht spannen oder knicken.

✻ Die Milchabdeckung schließen



Ausführung ohne Cooler

2.4 Höheneinstellung Kombiauslauf

Der Kombiauslauf ist höheneinstellbar.

✻ Den Auslauf vorne am Schieber greifen und in die gewünschte Höhe schieben

Höheneinstellbereich Kombiauslauf: 70 mm - 180 mm

2.5 Bohnenbehälter/Produktbehälter

Die Behälter möglichst rechtzeitig nachfüllen.
Die Behälter maximal für den Eintagesbedarf befüllen, um die Frische der Produkte zu bewahren.

Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter,

Choc-Pulver in den Choc-Behälter,

Topping-Pulver in den Topping-Behälter.

2.6 Twin-Topping-Behälter/ Twin-Choc-Behälter (optional)

Geteilter Behälter für zwei Pulversorten, zum Beispiel Choc und Topping oder zwei verschiedene Choc-Sorten

- Linke Seite: Choc; Rechte Seite: Topping oder
- Linke Seite: Choc 1; Rechte Seite: Choc 2

2.7 Handeinwurf (optional)/ Tabletteneinwurf

Achtung!
Gesundheitsgefahr!
HACCP-Konzept beachten!

Kaffeemaschinen mit drei Produktbehältern haben nur einen Tabletteneinwurf. In den Tabletteneinwurf darf kein gemahlener Kaffee eingeworfen werden.

Anleitung beachten!
Kapitel Sicherheit beachten!

Der Handeinwurf/Tabletteneinwurf ist in der Mitte des Kaffeemaschinendeckels.

Tabletteneinwurf

Der Tabletteneinwurf wird verwendet:
- Als Einwurf für Reinigungstabletten

Der Handeinwurf wird verwendet:
- Als Einwurf für Reinigungstabletten
- Für weitere Kaffeesorten, zum Beispiel für entkoffeinierten Kaffee
- Zur Kaffeeverprobung

Kaffeemehl oder Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.

Anleitung beachten!
Kapitel Sicherheit beachten!

Zubereitung Kaffeemehl über den Handeinwurf
- ✻ Die Handeinwurfklappe öffnen
- ✻ Das Kaffeemehl einwerfen (maximal 16 g)
- ✻ Die Handeinwurfklappe schließen
- ✻ Auf die gewünschte Getränketaste drücken

Handeinwurf

Für Getränke der Ebene zwei vor dem Öffnen des Handeinwurfs auf das Umschaltfeld tippen.

2.8 Satzbehälter

Der Satzbehälter fängt das verbrauchte Kaffeemehl auf.
Er fasst den Kaffeesatz von ca. 50 Brühungen.
Die Maschine meldet, wenn der Satzbehälter geleert werden muss.
Die Getränkeausgabe ist gesperrt, solange der Satzbehälter entnommen ist.

- ✻ Den Kombiauslauf ganz nach oben schieben
- ✻ Die Blende über dem Satzbehälter nach oben schieben
- ✻ Den Satzbehälter entnehmen
- ✻ Den Satzbehälter leeren und einsetzen
- ✻ Den Vorgang auf dem Display bestätigen

Täglich reinigen
▷ Pflege
Seite 36

Kann der Satzbehälter nicht eingesetzt werden, den Schacht auf Kaffeereste überprüfen und diese entfernen.

Achtung!
Quetschgefahr!
Kapitel Sicherheit beachten!

Den Satzbehälter vor dem Einsetzen immer leeren!
Das Einsetzen ohne Leeren führt zur Überfüllung des Satzbehälters. Die Kaffeemaschine wird verschmutzt. Das kann Folgeschäden verursachen.

Anleitung beachten!
Kapitel Sicherheit beachten!

2.9 Theken-Satzdurchwurf (optional)

Die Kaffeemaschine kann mit einem Theken-Satzdurchwurf ausgestattet werden. Der Satzbehälter und der Kaffeemaschinenboden haben in diesem Fall einen Durchbruch, der in der bauseitigen Theke fortgesetzt ist. Der Kaffeesatz wird in einem großen Behälter unter der Theke aufgefangen.

Der Theken-Satzdurchwurf ist nicht nachrüstbar.

Satzrutsche täglich reinigen
▷ Pflege
Seite 36

2.10 Tropfschale

✻ Die Tropfschale zum Reinigen vorsichtig herausziehen

Sorgfältig wieder einsetzen, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Wasseraustritt kommt.

Tropfschale täglich reinigen ▷Pflege

Achtung!
Heiße Flüssigkeiten!
Tropfschale vorsichtig bewegen!
Kapitel Sicherheit beachten!

2.11 Kaffeemaschine ausschalten

Vor dem Ausschalten der Kaffeemaschine muss die tägliche Reinigung durchgeführt werden.

✻ Länger als 5 sec den On/Off-Taster drücken, bis die Kaffeemaschine ausschaltet
✻ Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen

PIN-Zugangskontrolle
▷ Software
▷ Einstellen
▷ Bedienoptionen
Seite 30

Bei Nichtbeachtung wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.

Anleitung beachten!
Kapitel Sicherheit beachten!

Kapitel 3 Software

3.1 Übersicht

Betriebsbereitschaft (bei aktivierter Displayanzeige)

✻ Auf das unbeleuchtete Display tippen und länger als 5 sec. halten

Das Display Betriebsbereitschaft wird aktiviert und beleuchtet.

Es gibt verschiedene Einstellmöglichkeiten für das Display Betriebsbereitschaft.

Liegen Fehler vor, so wird das Feld ⚠ angezeigt.
Steht eine Reinigung, eine Entkalkung oder ein Filtertausch an, so wird dies angezeigt.
Andere Anzeigemöglichkeiten ▷Einstellen ▷Bedienoptionen.

Felder Display Betriebsbereitschaft *Kapitel 3.2*

Warmspülen (optional)
Kapitel 3.2.1

Barista
(Stärke des Kaffees) (optional)
Kapitel 3.2.2

Auswahlmenü
Kapitel 3.2.4

Info
Kapitel 3.2.3

Fehlermeldung
Tippen auf das Feld ruft die Fehlermeldung auf.

Pflegemeldung
Tippen auf das Feld führt direkt ins Menü.
Die Reinigung muss durchgeführt werden.

Selbstbedienung und Bedienoptionen ▷Einstellen Seite 30

Funktionen Auswahlmenü (Felder)

Kapitel 3.3

Milch und Schaum
Kapitel 3.3.1

Timerprogramm
Kapitel 3.3.2

Pflege
Kapitel 3.3.3

Einstellen
Kapitel 3.3.4

PIN-Eingabe
Kapitel 3.3.5

PIN-Rechte, Zugangskontrolle
Kapitel 3.3.6

Abrechnen
Kapitel 3.3.7

Felder Menüsteuerung

Speichern von Einstellungen

Start oder Bestätigung eines Schrittes

Zurück in die höhere Menüebene
Abbrechen/Verlassen ohne speichern (Exit)

Löschen oder Rücksetzen

Testzubereitung starten/Kaffeeverprobung

Erhöhen oder reduzieren der Einstellwerte

In Listen um eine Seite vor oder zurück springen

3.2 Betriebsbereitschaft

3.2.1 Warmspülfeld (optional)

✻ Auf das Warmspülfeld tippen

Eine Spülung der Kaffeeleitungen mit heißem Wasser startet. Das Wasser wärmt das Brühsystem und garantiert eine optimale Kaffeetemperatur.

Empfohlen nach einer längeren Brühpause, insbesondere vor der Ausgabe einer Tasse Espresso.

Warmspülfeld aktiv/inaktiv
▷ Einstellen ▷ Bedienoptionen
Seite 30

3.2.2 Baristafeld (optional)

✻ Auf das Baristafeld tippen

Die Kaffeestärke wird einmalig für die nächste Brühung geändert.

schwächer (-15 %)

normal, wie eingestellt

stärker (+15 %)

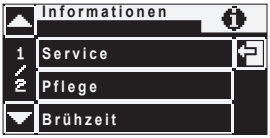
Baristafeld aktiv/inaktiv
▷ Einstellen ▷ Bedienoptionen
Seite 30

3.2.3 Info

✻ Auf das Infofeld auf dem Display „Betriebsbereitschaft“ tippen

Das Menü Informationen erscheint.

Das Hauptmenü „Info“ bietet folgende Auswahlmöglichkeiten an:



Service

- Service-Stelle (Kontaktdaten)
- Inbetriebnahmedaten
- Nächster Wartungstermin
- Softwareversion
- Seriennummer

Pflege

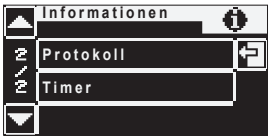
- Protokoll
  Protokoll der letzten Reinigung
- Info Reinigung
  Info letzte Reinigung
- Info Entkalkung
  Info letzte/nächste Entkalkung
- Info Wasserfilter (optional)
  Info verbleibende Reichweite

Brühzeit

- Brüh- und Ausgabezeiten des zuletzt ausgegebenen Getränks

Protokoll

- Verzeichnis der protokollierten Fehler und Meldungen (für telefonischen Support)



Timer

- Anzeige des Timerzustands (Ein/Aus)
- Anzeige der nächsten Schaltzeit

3.2.4 Zum Auswahlmenü

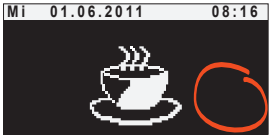
Aufruf des Auswahlmenüs

✻ Auf das unbeleuchtete Display tippen und länger als 5 sec. halten

Das Display Betriebsbereitschaft wird aktiviert und beleuchtet.

✻ Auf das Menüfeld MENUE tippen

Das Auswahlmenü wird angezeigt.

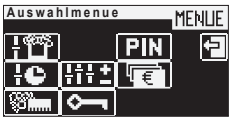


Display Betriebsbereitschaft

... mit weiteren Feldern

Verzögertes Einblenden ▷ Einstellen ▷ Bedienoptionen Seite 30

3.3 Auswahlmenü



Alternative Ansichten des Auswahlmenüs bei geschützten Ebenen.
▷ PIN-Rechte, Zugangskontrolle Seite 32

3.3.1 Milch und Schaum

Milchschaumqualität

Hier wird die Qualität des Milchschaums eingestellt. Diese Einstellung ist für alle Getränke mit Milchschaum gültig. Schwankungen der Milcheigenschaften werden ausgeglichen.

Verkleinern des Wertes -> feinporiger und geringere Ausgabetemperatur

Erhöhen des Wertes -> grobporiger und höhere Ausgabetemperatur

Pausenzeit für Latte Macchiato

Der Latte Macchiato gelingt besser, wenn zwischen der Milch- und der Milchschaumausgabe die Pause verlängert wird.

Verkleinern des Wertes -> kürzere Pause

Erhöhen des Wertes -> längere Pause

3.3.2 Timerprogramm

PIN-Rechte, Zugangskontrolle
▷ Software
▷ Einstellen
▷ PIN-Rechte, Zugangskontrolle
Seite 32

Im Timerprogramm werden Ein- und Ausschaltzeiten programmiert.
Das Hauptmenü „Timerprogramm" bietet folgende Auswahlmöglichkeiten an:

- Timerzustand
- Timer einstellen
- Timerübersicht
- Timer löschen
- Timerinfo

Timerzustand

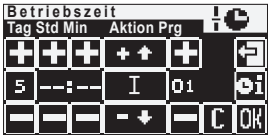
✻ Auf **Timerzustand** tippen
Timer aktivieren/deaktivieren = Ein/Aus

Bei aktiviertem Timer wird das Timer-Symbol auf dem Display angezeigt.

Timer einstellen

✻ Auf **Timereinstellen** tippen
Programmieren der Ein- und Ausschaltzeiten.
✻ Auf **Betriebszeit** tippen
Das Display „Betriebszeit" erscheint. Hier werden der Tag, die Uhrzeit und die gewünschte Aktion eingestellt.

Beispiel:



Bei Tag 1-5 oder Tag 1-7 werden die Schaltzeiten auf die angegebenen Tage kopiert.

Gewünschte Einstellung mit den Feldern + und − wählen.

Die aktuelle Auswahl wird invers dargestellt.

✻ Den Tag einstellen (Tag)
- 1 = Montag
- 2 = Dienstag usw. bis 7 = Sonntag
- 1-5 = Montag bis Freitag (Werktage)
- 1-7 = die ganze Woche (Montag bis Sonntag)

✻ Die Uhrzeit einstellen (Std, Min)

✻ Die gewünschte Schaltzeit (Aktion) einstellen

- Einschaltzeit = **I** (auf dem Display)
- Ausschaltzeit = **O** (auf dem Display)

✻ Bestätigen mit **OK**
oder
✻ Löschen mit **C**

Programmierte Schaltzeiten anzeigen

✻ Auf die Felder + und − unter Prg tippen

Hier werden die programmierten Schaltzeiten angezeigt.
Es sind bis zu 16 Schaltzeiten pro Tag möglich.
Die programmierten Zeiten werden chronologisch aufgelistet.
Eine neue Schaltzeit wird sofort nach Eingabe und Bestätigung durch OK chronologisch sortiert.
Tippen auf das Feld oi führt direkt zur Timerübersicht.

Tag kopieren

Ein Tag mit den eingestellten Schaltzeiten kann auf andere Tage kopiert werden.

✻ Auf Timereinstellen tippen

Programmieren der Ein- und Ausschaltzeiten.

✻ Auf Betriebszeit tippen

✻ Auf das Zahlenfeld unter Tag tippen

Die Auswahl der Wochentage wird angezeigt.

✻ Auf die Seite 4 blättern

✻ Auf Tag kopieren tippen

Die Auswahl der Wochentage wird wieder angezeigt.

✻ Den Tag wählen, der kopiert werden soll

✻ Auf Tag einfügen tippen

✻ Den Tag wählen, auf den die eingestellten Zeiten kopiert werden sollen

Der Tag ist kopiert.

Bei Tag 1-5 oder Tag 1-7 werden die Schaltzeiten auf die angegebenen Tage kopiert.

Angezeigt werden die einzelnen Tage 1,2,3...7.

Zeiten kontrollieren
▷ Timerübersicht

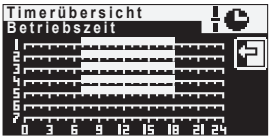
Timerübersicht

Kontrolle der programmierten Schaltzeiten:

✻ Auf Timerübersicht tippen

Die Wochenübersicht der Schaltzeiten wird grafisch dargestellt. Einschaltzeiten werden durch Balken gekennzeichnet.

Beispiel:



Schaltzeiten von Montag bis Freitag (1-5).

Einschaltzeit 7:00 Uhr
Ausschaltzeit 18:00 Uhr

Timer löschen

Der Vorgang kann nicht rückgängig gemacht werden.

✻ Auf Seite 2 des Hauptmenüs Timerprogramm auf das Feld **Timer löschen** tippen

✻ Zum gewünschten Tag blättern und durch Tippen auswählen

Es folgt eine Sicherheitsabfrage, ob tatsächlich gelöscht werden soll.

✻ Bestätigen mit **OK**

Der Tag mit allen Schaltzeiten ist gelöscht.

Neben einzelnen Tagen können auch „alle Werktage", oder die ganze Woche gelöscht werden.

Timerinfo

Auf **Timerinfo** tippen ruft ein Display mit der nächsten Schaltzeit und dem Timerzustand (Ein/Aus) auf.

3.3.3 Pflege

Im Hauptmenü Pflege werden die Programme zur Reinigung und zur Entkalkung gestartet. Der Filtertausch (optional) und die Wartung werden hier bestätigt.

Das Hauptmenü „Pflege" bietet folgende Auswahlmöglichkeiten an:

- Reinigungsprogramm
- Schäumerreinigung
- Mixerspülung
- Filtertausch
- Filter spülen

Im Kapitel Software ▷ Pflege werden die Display geführten Abläufe beschrieben.

Die mechanischen Reinigungen werden im Kapitel Pflege beschrieben.

Reinigungsprogramm

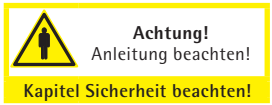
✻ Auf **Reinigungsprog.** tippen

Das tägliche Reinigungsprogramm startet.

Das Programm führt automatisch durch die Schäumerreinigung, wenn Milchgetränke ausgegeben wurden. Bei der WMF 1800 S mit Mixersystem folgt die Mixerspülung.

Der Ablauf des Reinigungsprogramms wird in der Reinigungsanleitung beschrieben.

Vor Durchführung einer Reinigung die Sicherheitshinweise im Kapitel Sicherheit beachten. Die Reinigungsanleitung und das Kapitel Pflege ab Seite 36 lesen.



Schäumerreinigung

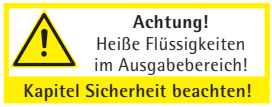
✻ Auf **Schäumerreinig.** tippen

Die Schäumerreinigung startet.

Optional Plug&Clean-Reinigung.

▷ *Reinigungsprogramm*

Die Schäumerreinigung wird automatisch mit dem Reinigungsprogramm durchgeführt.

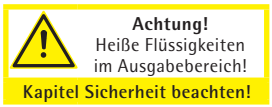


Mixerspülung

Der Mixer-Lift muss in der obersten Position sein.

✻ Auf **Mixerspülung** tippen
Die Mixerspülung startet.

Die Mixerspülung wird bei vorhandenem Mixersystem automatisch mit dem Reinigungsprogramm durchgeführt.

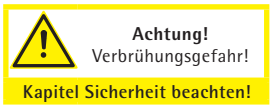


Filtertausch

Ist die Filterreichweite überschritten, wird einmal täglich gemeldet, dass der Filtertausch fällig ist.
Der Filter muss innerhalb einer Woche getauscht werden, sonst wird die Meldung nach jeder Brühung angezeigt.
✻ Filter tauschen
✻ Den Filtertausch bestätigen
Nach dem Filtertausch erfolgt eine Programmabfolge zur Spülung und Entlüftung des Wasserfilters und des Wassersystems. Dabei fließt heißes Wasser aus dem Heißwasserauslauf.

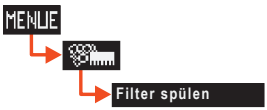
Anleitung Wasserfilter beachten!

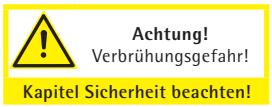
Die Displays führen Schritt für Schritt durch das Programm. Den Anweisungen folgen!



Filter spülen

Mit der Auswahl Filter spülen können nach längeren Betriebspausen Wassersystem und Wasserfilter gespült und entlüftet werden.
✻ Auf **Filter spülen** tippen
Dabei fließt heißes Wasser aus dem Heißwasserauslauf.





Kundenpflege (optional)

Dieser Punkt steht für ausgebildetes Personal zur Auswahl, wenn die Funktion vom WMF Service freigeschaltet wurde.

Abfrage: Haben Sie die Kundenpflege durchgeführt?
Ja/Nein

3.3.4 Einstellen

Rezepte und Tasten

✻ Auf **Rezepte/Tasten** tippen

Im Menü **Rezepte/Tasten** gibt es die Auswahl:

- Füllmengen
- Rezepte ändern
- Tastenbelegung
- Mehl wiegen

Anwahl der Getränketasten beim Einstellen

✻ Auf die gewünschte Getränketaste drücken

Werte anpassen

✻ Werte mit den Feldern + und − anpassen

Testzubereitung mit den aktuellen Werten starten

✻ Auf TEST tippen
Die Werte werden noch nicht gespeichert.

Einstellung speichern

✻ Speichern mit OK

+ = mehr

− = weniger

= verlassen ohne ändern

OK = Werte speichern

TEST = Test starten

Füllmengen

Die Füllmengen werden an die Tassen angepasst.
Die einzelnen Bestandteile der Getränke werden ohne Änderung der Zusammensetzung und der Qualität den neuen Füllmengen angepasst.

Rezepte ändern

Display Rezepte ändern

Alle Getränke

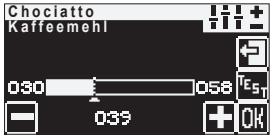
Kaffeemehlmenge/Choc-Pulvermenge

Wassermenge

Getränke mit Milch

Milchschaummenge

Milchmenge



Beispiel: Kaffeemehlmenge

Kaffeegetränke

Qualität

Qualität

Die fünf verfügbaren Qualitätsstufen beeinflussen die Kaffeebrühung.
Je höher die Qualitätsstufe, umso intensiver werden die Geschmacks- und Aromastoffe des Kaffees gelöst.

Qualität 1 Nach dem Pressen wird dem Kaffeemehl Platz zum Quellen gegeben.

Qualität 2 Nach dem Pressen wird direkt gebrüht.

Qualität 3 Nach dem Pressen erfolgt eine Preinfusion.

Qualität 4 Nach dem Pressen und der Preinfusion wird ein zweites Mal nass gepresst.

Qualität 5 Nach dem Pressen erfolgt eine Preinfusion. Zusätzlich wird die Brühzeit automatisch verlängert.

Achtung!
Eine zu hohe Qualitätsstufe kann zu einem Brühwasserfehler führen.

Tastenbelegung

Die Getränke sind den Getränketasten zugeordnet.
Diese Tastenbelegung wird hier eingestellt.

✻ Auf die Getränketaste drücken
✻ Das gewünschte Rezept, zum Beispiel Espresso, aus der Liste auswählen

Neues Rezept laden:

Die bisherigen Einstellungen werden mit den Werksstandardwerten des neuen Rezepts überschrieben.

Es werden nur einstellbare Rezepte angezeigt.

Mühle für Kaffeegetränk auswählen

(nur bei 2 Mühlen)

✻ Auf die Getränketaste drücken
✻ Rezept, z.B. Espresso auswählen
✻ Mühle auswählen (rechts oder links)

Beim Getränk Chociatto ist die Auswahl der Portionierer nicht möglich.

Portionierer für Choc-Getränk auswählen

(nur bei Twin-Choc)

✻ Auf die Getränketaste drücken
✻ Rezept, z.B. Milchchoc 1 auswählen
✻ Portionierer (rechts oder links) auswählen

Mehl wiegen

✻ Den Satzbehälter leeren und einsetzen
✻ Auf **Mehl wiegen** tippen

Das Kaffeemehl wird direkt in den Satzbehälter ausgegeben und kann anschließend gewogen werden.

Die Mahlmenge wird einmal ausgegeben.

Kesseltemperatur

✻ Die gewünschte Kesseltemperatur einstellen (Änderung der Brühwassertemperatur)
(Standard-Einstellbereich 80-100 °C)

Reset

Die Software der Kaffeemaschine wird neu gestartet.

Uhrzeit und Datum

Uhrzeit und Datum werden hier eingestellt.

Sprache Displayführung

Die Sprache der Displayführung wird hier eingestellt.

Display-Kontrast

Der Kontrast des Displays wird hier eingestellt.
(Standardwert ist 70)

Wasserfilter vorhanden

Ob ein Wasserfilter vorhanden ist, wird hier eingestellt.
Dies wirkt sich auf die Entkalkungsintervalle aus.

Wasserhärte

Die Wasserhärte (Karbonathärte) wird hier eingestellt.

Reichweite

Die Reichweite des Wasserfilters wird hier eingestellt.
Die Reichweite des Wasserfilters steht in den Wasserfilter-Unterlagen.

Aufwärmspülen

Ob die Kaffeemaschine nach dem Aufheizen die Brüheinheit mit heißem Wasser spülen soll, wird hier eingestellt.
Empfohlene Einstellung: aktiv.

Schäumerspülung (optional)

Ob eine automatische Schäumerspülung nach der letzten Getränkeausgabe mit Milchbestandteilen erfolgen soll, wird hier eingestellt.
ja/nein

Spülintervall

Die Zeitspanne zwischen der letzten Entnahme eines Getränks mit Milchbestandteil und einer Schäumerspülung.
Empfohlene Einstellung: 2 Minuten.

Bedienoptionen

Es stehen folgende Bedienoptionen zur Verfügung.

- Warmspülfeld (aktiv/inaktiv)
- Baristafeld (aktiv/inaktiv)
- 2. Ebene (aktiv/inaktiv)
- On/Off-Taster (direkt/über PIN)
- Getränkeabbruch (ja/nein)
- Menüfeld (sofort/verzögert)
- Fehleranzeige (normal/Symbol)

Bedienen die Kunden die Kaffeemaschine selbst, können einige Funktionen inaktiv geschaltet werden.
Die Felder werden dann nicht auf dem Display Betriebsbereitschaft eingeblendet.

Warmspülfeld (optional)
Standard: inaktiv.

Baristafeld
Standard: inaktiv.

2. Ebene/Umschaltfeld
Nur auf Wunsch vom WMF Service einstellbar.

On/Off-Taster
Empfehlung für Selbstbedienung: über PIN.
Ist hier „über PIN" eingestellt, wird beim Ein- und Ausschalten die PIN der Ebene Reinigen abgefragt.

▷ PIN-Rechte, Zugangskontrolle Seite 32

Getränkeabbruch
Standard: nein.

Menüfeld
Empfehlung für Selbstbedienung: verzögert.
Ist hier „verzögert" eingestellt, wird das Menüfeld nur angezeigt, wenn auf das Display getippt und 5 sec. gehalten wird.
Standard: verzögert.

▷ *Zum Auswahlmenü Seite 20*

Fehleranzeige
normal: alle Meldungen werden auf dem Display angezeigt.
Symbol: Meldungen mit sofortigem Handlungsbedarf werden auf dem Display angezeigt.
Alle anderen Meldungen werden als Symbol ⚠ angezeigt.
✻ Auf das Symbol ⚠ tippen
Alle Meldungen werden angezeigt.

Mit Beleuchtung (optional):
bei Meldungen mit Handlungsbedarf blinkt die seitliche Beleuchtung.

SB-Betrieb (Selbstbedienung)
Standardeinstellung für die Kaffeemaschinen ist SB-Betrieb.
- Kein Abbruch der Getränkeausgabe möglich
- Menüfeld wird nicht angezeigt
- Fehleranzeige Symbol
- Baristafeld und Warmspülfeld werden nicht angezeigt (optional)

Einzelne Optionen können im Menüpunkt Bedienoptionen geändert werden.

Meldungen im SB-Betrieb
- Bohnen leer
- Milch leer (Milchbehälter Cooler)
- Satzbehälter voll
- Satzbehälter fehlt
- Handeinwurf offen
- Maschine reinigen
- Absperrhahn öffnen
- Brüheinheitfehler
- Fehlermeldung mit Fehlernummer

Beleuchtung (optional)

✻ Hier die Farbwerte der LEDs für die gewünschte Beleuchtungsfarbe einstellen.

Beispiele Einstellungen	rot	grün	blau
permanenter Farbwechsel	1	0	0
bernstein	25	30	0
blau	0	0	30

Milch (optional)

Hier kann die Milch-Leermeldung aktiviert werden.
✻ Auf Milch tippen
Abfrage Getränkesperre Ja/Nein

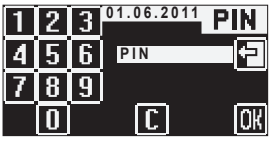
Getränkesperre Nein
Getränke können so lange bezogen werden, bis der Milchbehälter tatsächlich leer ist.

Getränkesperre Ja
Es wird abgefragt, wie viele Getränke nach der Meldung noch bezogen werden können. Nach Ausgabe dieser Anzahl wird die weitere Ausgabe für Getränke mit Milchanteil gesperrt. Die Getränkesperre wird nach Füllen des Milchbehälters aufgehoben.

3.3.5 PIN-Eingabe

Einzelne Berechtigungsebenen können mit einer PIN gesichert werden. Beim Zugang zu einer PIN-geschützten Ebene muss über das Feld die PIN eingeben werden.

✻ Auf das Feld im Auswahlmenü tippen
Es erscheint ein Display mit Zahlentastatur.
✻ Die angeforderte 4-stellige PIN eingeben
✻ Bestätigen mit OK
Nach Eingabe der gültigen PIN sind die zugeordneten Funktionen verfügbar.



Display PIN-Eingabe

3.3.6 PIN-Rechte, Zugangskontrolle

Wurde für eine Ebene eine PIN vergeben, gibt es ohne PIN keinen Zugang.

Ebene Reinigen

Zugang Ebene Reinigen

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

= Pflege

= PIN-geschützter On/Off-Taster

Ebene Einstellen

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

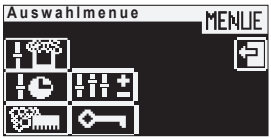
= Milchschaumqualität einstellen

= Timerprogramm

= Pflege

= PIN-geschützter On/Off-Taster

= Einstellen (nur Füllmengen)



Zugang Ebene Einstellen

Ebene Abrechnen

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

= Milchschaumqualität einstellen

= Timerprogramm

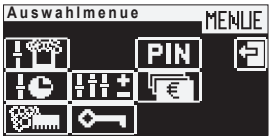
= Pflege

= PIN-geschützter On/Off-Taster

= Einstellen (Getränk, Allgemein, Sonstige)

= PIN-Rechte, Zugangskontrolle vergeben

= Abrechnen von Getränken

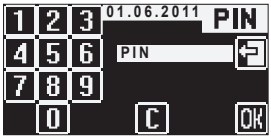


Zugang Ebene Abrechnen

Für jede der Ebenen kann eine PIN vergeben werden. Die Ebenen sind hierarchisch aufgebaut.

Beispiel: Die PIN für Ebene **Einstellen** ist für die Ebenen **Reinigen** und **Einstellen** gültig, jedoch nicht für Ebene **Abrechnen**.

✻ Auf das Feld **PIN** im Auswahlmenü tippen
✻ Die gewünschte Ebene wählen
Beispiel: **Reinigen**
Es erscheint ein Display mit Zahlentastatur.
✻ Die gewünschte 4-stellige Nummer eingeben
Die eingegebene Nummer wird angezeigt.
✻ Bestätigen mit **OK**
Die Ebene ist nun PIN-geschützt.

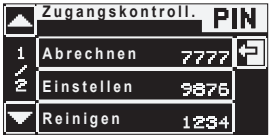


Display PIN-Eingabe

Beispiel:

Eingabe für die Ebene Reinigen
PIN: 1234
Die PIN wird in die übergeordneten Ebenen übernommen.

Beispiel:



PIN-Eingabe für die
Ebene Reinigen: 1234
Ebene Einstellen: 9876
Ebene Abrechnen: 7777

Bei Vergabe der PIN zu einer untergeordneten Ebene, wird diese PIN automatisch für die übergeordneten Ebenen übernommen, falls diese nicht bereits PIN-geschützt sind.

PIN löschen

Durch Eingabe der Nummer 0000 wird die Zugangskontrolle für eine Ebene gelöscht.
Bei Löschung der PIN einer Ebene, werden automatisch die untergeordneten PIN mit gelöscht.

3.3.7 Abrechnen von Getränken

✻ Auf Zähler tippen
Im Menü Zähler wird der Zähler für jedes Getränk angezeigt.

Zähler lesen

✻ Das gewünschte Getränk auf dem Display antippen

Zähler löschen

✻ Auf das Clear-Feld C tippen
Ist kein Getränk ausgewählt, erfolgt nach dem Tippen auf das Clear-Feld C eine Rückfrage auf dem Display, ob die Zähler aller Getränke gelöscht werden sollen.

Die Funktion „Abrechnen von Getränken" sollte mit einer PIN für die Ebene Abrechnen vor unberechtigtem Zugang geschützt werden.

Kapitel 4 Sonstige Einstellungen

4.1 Mechanische Einstellungen

4.1.1 Mahlgrad einstellen

✻ Die Bohnenbehälter entfernen
Jetzt ist der voreingestellte Mahlgrad sichtbar.
✻ Kaffeeausgabe auslösen und warten bis die Mühle anläuft
✻ Seitlich an der Maschine den Mahlgrad bei laufender Mühle mit dem Multitool wie gewünscht ändern

Multitool

Anzeige Mahlgrad

Mahlgrad 1 → fein

Mahlgrad 6 → grob

Quetschgefahr!
Bei laufender Kaffeemaschine und mit abgenommenen Produktbehältern niemals in die Mahlwerke greifen.

Achtung!
Quetschgefahr!

Kapitel Sicherheit beachten!

4.2 Beschriftung der Getränketasten

Die Kaffeemaschine vorher ausschalten, damit nicht versehentlich ein Getränk ausgelöst wird.

✻ Die vorhandene Beschriftung hinter der Frontglasscheibe nach unten herausziehen
✻ Aufkleberfolien mit Hilfe der WMF Vorlage nach Wunsch beschriften
✻ Auf den Beschriftungsträger kleben und wieder hinter die Frontglasscheibe schieben

Ein Ausdruck der Vorlage ist auf Klebeetiketten oder auf Papier möglich.
Papier mit Klebestift auf den Beschriftungsträger kleben.

Kostenloser Download der WMF Beschriftungsvorlage unter www.servicecenter.wmf.de

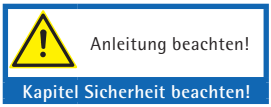
Passende Klebeetiketten: Zweckform-Avery Nr. 3659

Kapitel 5 Pflege

Für einen störungsfreien Betrieb der Kaffeemaschine und für eine optimale Kaffeequalität ist die regelmäßige Reinigung Voraussetzung.

Vor und nach mehrtägigen Betriebspausen alle Reinigungen durchführen.

Bei Nichtbeachtung wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.



Übersicht Reinigungsintervalle

Pflege					
Täglich	*Wöchentlich*	*Regelmäßig*	*Meldung*	*Optional*	
x				O	Schäumerspülung
x					Reinigungsprogramm
x				O	Schäumerreinigung
x				O	Mixerspülung
x					Reinigung Kombiauslauf Standard
	x			O	Reinigung Kombiauslauf Plug&Clean
x				O	Reinigung Milchbehälter
x					Reinigung Satzbehälter
x					Reinigung Tropfschale
x					Reinigung Verkleidung
	x				Reinigung Brüheinheit
(x)	x			O	Reinigung Mixer
		x			Reinigung Bohnenbehälter
		x		O	Reinigung Produktbehälter
			x	O	Filtertausch

Täglich = *Täglich mindestens einmal und bei Bedarf*
Wöchentlich = *Wöchentliche Reinigung*
Regelmäßig = *Regelmäßig bei Bedarf*
Meldung = *Nach Meldung auf dem Display*
Optional = *Optional (je nach Ausstattung)*
(x) = *Bei Bedarf täglich*

▷ *Reinigungsanleitung*

▷ *Allgemeine Reinigung*

▷ *Wöchentliche Reinigung*

▷ *Regelmäßige Reinigung*

▷ *Software* ▷ *Pflege*

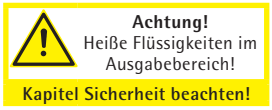
5.1 Tägliche Reinigung

Für alle Reinigungsanleitungen

Siehe Schritt für Schritt Anweisung ▷Reinigungsanleitung.
Die Anleitung beachten! Sicherheitshinweise beachten!

5.1.1 Reinigungsprogramm

Das Reinigungsprogramm führt per Software über das Display durch die Milchsystem-Reinigung, die Mixer-Reinigung und die Maschinen-Reinigung.

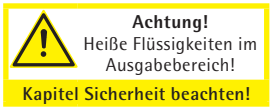


Reinigungsprogramm
▷Reinigungsanleitung

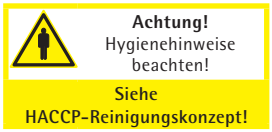
5.1.2 Reinigung Milchsystem

Milchsystemreinigung siehe Reinigungsanleitung.
Das Milchsystem besteht aus:

- Kombiauslauf
- Milchdüse
- Milchschlauch



Das Milchsystem muss mindestens einmal täglich, spätestens nach 24 Stunden, gründlich gereinigt und damit entkeimt werden.
Für Maschinen mit Plug&Clean muss dies bei Betriebsschluss im Rahmen der Maschinenreinigung erfolgen. Erfolgte diese Plug&Clean-Reinigung nicht, muss der Kombiauslauf zerlegt und manuell gereinigt werden.



Der Milchschlauch soll in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden.

Reinigung des Kombiauslaufs
▷Reinigungsanleitung

Milchsystem-Reinigung Standard

Die Reinigung Kombiauslauf besteht aus zwei, optional drei Teilen.

- Automatische Schäumerspülung nach jedem Getränk mit Milch oder Milchschaum (optional)
- Display geführte Milchsystem-Spülung
- **Täglich** Kombiauslauf, Milchschlauch und Milchdüsen in Reinigungslösung einlegen

Milchsystem-Reinigung Plug&Clean

Die Reinigung Plug&Clean besteht aus drei Teilen.
- Automatische Schäumerspülung maximal 3 Minuten nach jedem Getränk mit Milch oder Milchschaum
- Display geführte Plug&Clean-Reinigung
- **Wöchentlich** Kombiauslauf, Milchschlauch und Milchdüsen in Reinigungslösung einlegen

Reinigungsprogramm Plug&Clean
▷ Reinigungsanleitung

5.1.3 Mixerspülung

Die Mixerspülung ist eine Zwischenreinigung des Mixers.
Die Mixerspülung ist Bestandteil des Reinigungsprogramms.

Der Mixer-Lift muss in der obersten Position sein.

Mixerspülung
▷ Reinigungsanleitung

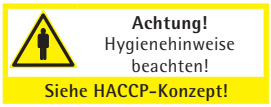
5.1.4 Reinigung Kombiauslauf

Gründliche Reinigung des Milchsystems. Der genaue Ablauf dieser manuellen Reinigung ist in der Reinigungsanleitung beschrieben.

Reinigung Kombiauslauf
▷ Reinigungsanleitung

5.1.5 Reinigung Milchbehälter (optional)

Den Milchbehälter täglich und gründlich reinigen.



5.1.6 Allgemeine Reinigung

Reinigung Satzbehälter (Satzrutsche, optional)
- ✻ Den Satzbehälter leeren und unter fließendem Wasser ausspülen
- ✻ Mit einem feuchten Tuch reinigen

Tropfschale, Verkleidung und Frontblende
- ✻ Die abgekühlte Kaffeemaschine mit einem feuchten Tuch reinigen
- ✻ Mit einem feinen Woll- oder Wildlederlappen trocken reiben

Bestellnummern für das WMF Pflegeprogramm
▷ Anhang
Zubehör und Ersatzteile
Seite 64

Vor Reinigung der Frontblende die Maschine ausschalten, damit nicht versehentlich ein Getränk ausgelöst wird.

Reinigung Metallflächen
Zur Pflege der Verkleidungsteile aus Metall (Oberfläche matt) empfehlen wir WMF Purargan®.

Nicht mit Scheuerpulver oder Ähnlichem reinigen!
Gefahr, dass Kratzer oder Schrammen entstehen.
Keine scharfen Reiniger verwenden!
Zur Reinigung weiche Tücher verwenden.

5.2 Wöchentliche Reinigung

5.2.1 Reinigung Brüheinheit

- ✻ Die Kaffeemaschine am On/Off-Taster ausschalten
- ✻ Den Netzstecker ziehen
- ✻ Den Kombiauslauf ganz nach oben schieben
- ✻ Den Satzbehälter nach vorne entnehmen
- ✻ Die Tropfschale entnehmen

Die Brüheinheit ist nun frei zugänglich.

Verbrennungsgefahr!
Vor der Reinigung abkühlen lassen.

Fest halten, die Brüheinheit kann nach unten rutschen.
Nie Gewalt anwenden! Bruchgefahr!

- ✻ Mit einer Hand unter die Brüheinheit in den Schacht greifen und die Arretierung lösen (Abbildung 1)
- ✻ Die Brüheinheit rausziehen und dabei festhalten (Abbildung 2)
- ✻ Die Brüheinheit langsam nach unten führen, kippen und nach vorne entnehmen

Abbildung 1

Das Multitool aus dem Zubehör verwenden.

- ✻ Das Gewinde am Kopf der Brüheinheit gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abbildung 3) bis sich der Abstreifer in der vorderen Position befindet
- ✻ Die Federn nach außen über den Rand schieben und damit entriegeln (Abbildung 4)
- ✻ Die Einwurfrutsche nach oben klappen
- ✻ Das Brühsieb unter fließendem Wasser oder mit einem Tuch reinigen
- ✻ Kaffeemehlreste mit einem Pinsel oder einer Bürste entfernen

Abbildung 2

✻ Die Brüheinheit unter fließendem Wasser spülen

Die Brüheinheit niemals im Geschirrspüler reinigen und niemals Reinigungszusätze verwenden.

✻ Die Brüheinheit mit einem Tuch abtrocknen
Vor dem Einbau in die Kaffeemaschine vollständig trocknen lassen.

Abbildung 3

Kaffeemehlreste im Schacht entfernen.
✻ Das Kaffeemehl nach vorne herauswischen oder mit dem Staubsauger absaugen

Die getrocknete Brüheinheit wieder einbauen.
✻ Die Federn in die Einwurfrutsche einhängen (Abbildung 4)
✻ Den Schieber gedrückt halten und die Brüheinheit in den Schacht bis an die Rückwand zurücksetzen
✻ Die Brüheinheit senkrecht nach oben schieben, bis die Arretierung einrastet
✻ Den Satzbehälter einsetzen
✻ Die verschiebbare Blende schließen

Abbildung 4

Lässt die Brüheinheit sich nicht ohne Widerstand einsetzen: Das Gewinde am Kopf der Brüheinheit mit dem Multitool etwas nach links oder rechts drehen bis die Brüheinheit in die Führung rutscht.
Nie mit Gewalt drücken!

Brühsieb

5.2.2 Reinigung Mixer Choc/Topping (optional)

Choc-Mixer/Topping-Mixer

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.

- ✻ Die Kaffeemaschine am On/Off-Taster ausschalten
- ✻ Den Netzstecker ziehen
- ✻ Die linke Maschinentür öffnen
- ✻ Die grüne Mixer-Entriegelung ziehen
- ✻ Den Mixer-Lift nach unten schieben

Der Mixer ist nun zugänglich.

Mixer-Entriegelung

- ✻ Den Mixerschlauch vom Mixer zum Kombiauslauf abziehen
- ✻ Den Zapfen des Bajonettverschlusses unterhalb des Mixerbechers gegen den Uhrzeigersinn drehen

Der Mixerbecher wird aus der Arretierung gelöst.

Der Propeller des Mixers ist jetzt sichtbar.

öffnen

- ✻ Den Propeller mit einem Tuch reinigen
- ✻ Den zweiteiligen Mixerbecher zerlegen
- ✻ Die beiden Mixerbecherteile und den Mixerschlauch unter fließend warmem Wasser reinigen
- ✻ Alle Teile vollständig trocknen lassen
- ✻ Alles wieder zusammenbauen

Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.

Darauf achten, dass die Spiralführung aufgesteckt und der Schlauch nicht eingeklemmt ist.

- ✻ Den Mixerbecher wieder einsetzen
- ✻ Den Zapfen des Bajonettverschlusses im Uhrzeigersinn zurückdrehen
- ✻ Den Mixerschlauch wieder auf die Stutzen des Mixerbechers und des Kombiauslaufs stecken
- ✻ **Den Mixer-Lift nach oben schieben, bis die Entriegelung einrastet**
- ✻ Die linke Maschinentür schließen

Den Mixerschlauch unbedingt fest aufstecken.
Wichtig, sonst kann ungewollt heißes Wasser oder heißes Choc/Topping-Getränk austreten.

Achtung!
Verbrühungsgefahr!
Kapitel Sicherheit beachten!

5.3 Regelmäßige Reinigung

5.3.1 Reinigung Bohnenbehälter

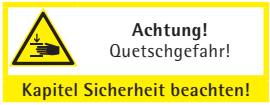
Die Bohnenbehälter werden bei Bedarf und in regelmäßigen Abständen gereinigt (mindestens monatlich).

- ✻ Die Kaffeemaschine am On/Off-Taster ausschalten
- ✻ Den Netzstecker ziehen
- ✻ Die Verriegelung der Bohnenbehälter mit dem Multitool durch drehen im Uhrzeigersinn öffnen
- ✻ Die Bohnenbehälter nach oben entnehmen
- ✻ Die Bohnenbehälter restlos leeren und mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
- ✻ Die Bohnenbehälter vollständig trocknen lassen
- ✻ Die Bohnenbehälter wieder befüllen und aufsetzen
- ✻ Die Verriegelung mit dem Multitool gegen den Uhrzeigersinn schließen

öffnen

schließen

Niemals in die Mühlen greifen!
Die Bohnenbehälter niemals im Geschirrspüler reinigen.



5.3.2 Reinigung Produktbehälter (optional)

öffnen

schließen

Choc/Topping, Twin-Topping, Twin-Choc
Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.

- ✻ Die Kaffeemaschine am On/Off-Taster ausschalten
- ✻ Den Netzstecker ziehen
- ✻ Die Verriegelung des Produktbehälters mit dem Multitool durch drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen
- ✻ Den Produktbehälter nach oben entnehmen und restlos entleeren
- ✻ Die Überwurfmutter vorne und hinten abschrauben
- ✻ Die Portioniererschnecke herausziehen

- ✻ Den Behälter mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
- ✻ Die Einzelteile der Portioniererschnecke gründlich säubern
- ✻ Den Produktbehälter und die Einzelteile vollständig trocknen lassen
- ✻ Die Portioniererschnecke wieder zusammenbauen und einsetzen, die Überwurfmuttern anschrauben

Portionierer mit Einzelteilen Portioniererschnecke

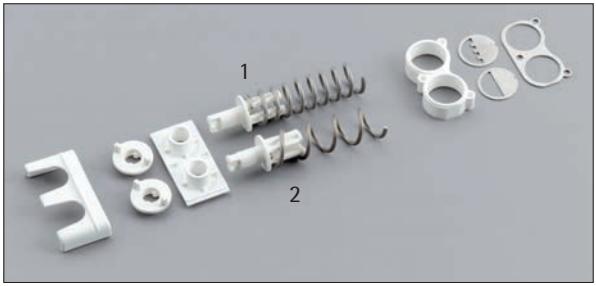
Auf die richtige Lage des Auswurfs achten!

- ✻ Den Produktbehälter wieder befüllen und aufsetzen
- ✻ Die Verriegelung mit dem Multitool im Uhrzeigersinn schließen

Besonderheiten Twin-Choc-Behälter/ Twin-Topping-Behälter

Der Twin-Behälter ist in der Mitte geteilt und hat zwei gesonderte Fächer für zwei verschiedene Choc-Sorten oder Topping-Sorten.

Die Produktbehälter niemals im Geschirrspüler reinigen.



Ausgebaute Portioniererschnecken

1 = Topping
2 = Choc

Mit Twin-Choc:
zweimal die Portioniererschnecke 2.

5.4 Filtertausch

Beim Filtertausch die Betriebsanleitung für den Wasserfilter beachten.
Nach dem Filtertausch die Display geführte Spülung durchführen.

▷ *Software ▷ Filtertausch Seite 25*

Meldung Filtertausch ▷Meldungen und Hinweise Seite 48

Kapitel 6 HACCP-Reinigungskonzept

Sie sind gesetzlich verpflichtet dafür zu sorgen, dass Ihre Gäste durch den Verzehr der durch Sie ausgegebenen Lebensmittel keinen Gesundheitsgefahren ausgesetzt werden.

„Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 05.08.1997"

Es wird ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Points) zur Gefahrenidentifikation und -bewertung gefordert. Sie sollen in Ihrem Betrieb eine Risikoanalyse durchführen. Das Ziel ist es, Gefahrenpunkte für die Lebensmittelhygiene zu erkennen und abzustellen. Dafür müssen Überwachungs- und gegebenenfalls Prüfverfahren festgelegt und durchgesetzt werden.

Verwenden Sie unser HACCP-Reinigungskonzept zur Überwachung der regelmäßigen Reinigung.

Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen WMF Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der oben genannten Anforderungen. Wird die Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine nicht ordnungsgemäß durchgeführt, wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt.

Bitte beachten Sie zur Einhaltung des HACCP-Reinigungskonzeptes folgende Punkte:

Täglich das Milchsystem entkeimen

- Halten Sie sich an die Reinigungsvorgaben für das Milchsystem in der Reinigungsanleitung. Dies stellt sicher, dass Ihr System zu Betriebsbeginn keimarm ist.

Über das Infofeld ⓘ können Sie die Protokolle der letzten Reinigungen abrufen.

Betriebsbeginn immer mit einer frisch geöffneten, vorgekühlten Milchpackung

- Original verpackte H-Milch ist in der Regel frei von schädlichen Keimen. Öffnen Sie bei Betriebsbeginn immer eine neue, vorgekühlte Milchpackung.
- Achten Sie beim Öffnen der Milchpackung auf absolute Sauberkeit! Durch unsaubere Hände oder Werkzeuge können beim Öffnen Keime eingetragen werden.

Empfehlung:

Verwenden Sie H-Milch mit 1,5% Fettgehalt.

Halten Sie die Milch kühl!

- Halten Sie immer eine vorgekühlte, neue Milchpackung bereit.
- Wird eine vorgekühlte, frisch geöffnete Milchpackung innerhalb von maximal 3 Stunden verbraucht, kann gegebenenfalls auf eine Kühlung während des Betriebs verzichtet werden.
- Bei geringerem Milchverbrauch muss die vorgekühlte Milch während des Betriebs weiter gekühlt werden.

Die Milch sollte bei Betriebsbeginn ca. 6–8 °C haben.

Je nach Einstellung ergibt ein Liter Milch ca. 20 Cappuccino.

Die WMF AG bietet verschiedene Kühlmöglichkeiten an (z.B. WMF Beistellkühler oder WMF Milchkühler).

Empfehlung für Choc/Topping (optional)

Regelmäßig die Produktbehälter reinigen. Beachten Sie die Vorgaben im Kapitel Pflege.
Beachten Sie die Herstellervorgaben des verwendeten Pulvers (Choc/Topping).

Achtung!
Hygienehinweise beachten!
Siehe Kapitel Pflege!

HACCP-Reinigungskonzept

Monat _____ Jahr _____

Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikrobakterien nicht auszuschließen sind!
Verwenden Sie für Choc und Topping nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.

Reinigungsschritte:

1. Durchführung des Reinigungsprogramms
   ▷ Reinigungsanleitung
2a. Reinigung des Milchschäumers (Kombiauslauf)
   ▷ Reinigungsanleitung
2b. Tägliche Reinigung des Mixers
   ▷ Reinigungsanleitung
3a. Schäumerreinigung bzw. Austausch des Kombiauslaufs nach 4 Stunden Betriebszeit (unbedingt erforderlich bei geringem Durchsatz und bei ungekühlter Milch)
3b. Wöchentliche Reinigung des Mixers und regelmäßige Reinigung der Produktbehälter (Kapitel Pflege)
4. Allgemeine Maschinenreinigung

Datum	Reinigungsschritte – Uhrzeit 1	2	3	4	Unterschrift
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Datum	Reinigungsschritte – Uhrzeit 1	2	3	4	Unterschrift
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

Kapitel 7 Wartung

Bitte beachten Sie, dass es sich um eine professionelle Gewerbe-Kaffeemaschine handelt, die einer regelmäßigen Wartung und Entkalkung bedarf.
Der Zeitpunkt für die Entkalkung wird von der Maschine berechnet und richtet sich nach dem Härtegrad des örtlichen Frischwassers und ob ein Wasserfilter eingesetzt wird.
Der Wartungszeitpunkt richtet sich nach der Auslastung der Maschine und wird Ihnen auf dem Display gemeldet. Die Kaffeemaschine kann nach der Meldung weiter betrieben werden, die Durchführung oder Beauftragung der Wartungsarbeiten ist jedoch zur Sicherstellung der Funktionssicherheit und zur Vermeidung von Folgeschäden zeitnah vorzunehmen.

Entkalkung
▷ Software ▷ Pflege
Seite 24

7.1 Wartung Kaffeemaschine

Folgende Wartungsstufen sind vorgesehen:

- Kundenpflege nach Meldung auf dem Display, kann durch den Betreiber selbst vorgenommen werden.

Kundenpflege nach Meldung auf dem Display siehe Anleitung für die Kundenpflege im Kundenpflege-Kit.
▷Anhang: Zubehör und Ersatzteile

- Service-Wartung 1/Service-Wartung 2 nach Meldung auf dem Display, nur durch geschultes Personal oder den WMF Service, da hier Sicherheitsüberprüfungen vorgenommen werden müssen.

Meldungen Service-Wartung
▷ Meldungen und Hinweise
Seite 48

- Revision nach Meldung auf dem Display, nur durch geschultes Personal oder den WMF Service, da hier sicherheitsrelevante Bauteile ausgetauscht werden müssen.

Für weitere Wartungsarbeiten und Reparaturen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen WMF Service. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Adressaufkleber auf der Kaffeemaschine sowie auf dem Lieferschein.

7.2 WMF Service

Der WMF Service ist für Sie über eine zentrale Stelle erreichbar, falls die Servicestelle vor Ort nicht bekannt ist.

Service-Zentrale Deutschland:
Telefon: + 49 (0) 7331 25 7257
Fax: + 49 (0) 7331 25 7297
E-Mail: kundencenter@wmf.de

Service-Zentrale Österreich:
Tel. + 43 (0) 512 33 0290
Fax + 43 (0) 512 33 0298
E-Mail: info@wmf.at

Kapitel 8 Meldungen und Hinweise

8.1 Meldungen Bedienen

Fehleranzeige
(▷Software ▷Einstellen ▷Bedienoptionen)
normal: alle Meldungen werden auf dem Display angezeigt.
Symbol: Meldungen mit sofortigem Handlungsbedarf werden auf dem Display angezeigt.
Alle anderen Meldungen werden als Symbol ⚠ angezeigt.
✻ Auf das Symbol ⚠ tippen
Alle Meldungen werden angezeigt.

Mit Beleuchtung (optional):
bei Meldungen mit Handlungsbedarf blinkt die seitliche Beleuchtung.

Bohnen nachfüllen
✻ Bohnenbehälter nachfüllen (je nach Anzeige)
✻ Überprüfen:
• Verriegelung des Produktbehälters offen?
▷ *Pflege*
• Die Kaffeebohnen rutschen nicht nach
✻ Mit großem Löffel umrühren und mit OK bestätigen

Milchleermeldung
✻ Milch nachfüllen

Den Satzbehälter leeren
✻ Den Satzbehälter leeren

Satzbehälter fehlt
✻ Satzbehälter wieder richtig einsetzen und Blende schließen

Satzbehälter geleert?
✻ Bestätigen, dass der Satzbehälter tatsächlich geleert wurde

---

Handeinwurf offen
✻ Den Handeinwurf schließen

Absperrhahn öffnen

✻ Wasserabsperrhahn öffnen und bestätigen

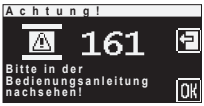
Fehler an der Brüheinheit

✻ Brüheinheit ausbauen
✻ Brühsieb reinigen
✻ Brüheinheit wieder einsetzen und darauf achten, dass sie beim Einsetzen richtig einrastet

Fehlermeldung mit Nummer

Anzeige der Fehlernummer.

▷ *Fehlermeldungen/Störungen*



Fehlermeldung mit Nummer

Anzeige der Fehlernummer.

✻ Den WMF Service rufen

Filter tauschen

✻ Filter innerhalb einer Woche tauschen
✻ Den Tausch im Menü Pflege bestätigen

Die Betriebsanleitung des Wasserfilters beachten!

Reinigungsmeldung – bald reinigen

✻ Die Kaffeemaschine bald reinigen

Die Meldung wird auch über das Infofeld angezeigt.

Reinigungsmeldung – jetzt reinigen

✻ Die Kaffeemaschine jetzt reinigen

Das Display wird auch über das Infofeld angezeigt.
Die Reinigung muss erfolgen. Die Kaffeemaschine ist erst nach der Reinigung wieder betriebsbereit.

Entkalkungsmeldung

✻ Den WMF Service rufen

Kunden-Pflege-Meldung

✻ Kundenpflege innerhalb einer Woche
✻ Die Durchführung im Menü Pflege bestätigen

Wartungsmeldung
✻ Den WMF Service rufen

Aufheizen
✻ Die Maschine heizt auf

Betriebsbereitschaft
Die Displaybeleuchtung kann aktiviert werden.

Getränkeausgabe

Warmspülung
Die Maschine führt eine Warmspülung aus.

Display Betriebsbereitschaft aktivieren
✻ Auf das unbeleuchtete Menüfeld tippen und 5 sec. halten
Die Displaybeleuchtung schaltet ein.
Menüfeld, Infofeld, Fehlermeldungen und Reinigungsmeldungen werden angezeigt.
▷ *Display Betriebsbereitschaft*

Optionale Felder
Das Baristafeld, das Warmspülfeld und das Umschaltfeld werden angezeigt. Die einzelnen Optionen müssen zuvor aktiviert sein.

Optional

Display mit Warmspülfeld und Barista-Feld

8.2 Fehlermeldungen/Störungen

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Anzeige von Fehlermeldungen oder Störungen.

* Schalten Sie die Kaffeemaschine aus und nach einigen Sekunden wieder ein
* Wiederholen Sie den Vorgang, der zur Störung geführt hat

In vielen Fällen ist danach die Störung behoben und Sie können weiterarbeiten.
Führt dies nicht zum Erfolg: Suchen Sie in nachstehender Fehlerliste nach dem angezeigten Fehlertext bzw. der Fehlernummer und befolgen Sie die Handlungsanweisungen.

Falls auch dies nicht zum Erfolg führt oder der angezeigte Fehler nicht gelistet ist, rufen Sie bitte den WMF Service.
Einige Meldungen führen zur Sperrung einzelner Funktionen. Das erkennen Sie am Erlöschen der Getränketastenbeleuchtung. Die Getränke der beleuchteten Getränketasten können weiter bezogen werden.

Ihre WMF 1800 S ist mit einem Diagnoseprogramm ausgestattet. Auftretende Fehler werden auf dem Display gemeldet. Die aufgeführten Fehlermeldungen können auch durch eine Netzstörung verursacht werden.
Liegt ein aktueller Fehler oder ein Hinweis für den Betreiber vor, wird das Feld ⚠ angezeigt.

* Auf ⚠ tippen

Die Fehlernummer wird angezeigt.

Fehler-nummer	*Fehler-bezeichnung*	*Handlungsanweisung*
6	Brüheinheit Blockierstrom/ Brüheinheit schwergängig	✻ Kaffeemaschine ausschalten ✻ Brüheinheit reinigen ▷ *Pflege* ▷ *Reinigung Brüheinheit*
26 36	Mühle rechts blockiert Mühle links blockiert 	✻ Kaffeemaschine ausschalten ✻ Den Netzstecker ziehen ✻ Bohnenbehälter abnehmen ✻ Mahlscheibe ausschließlich mit dem Multitool (Vierkant) gegen den Uhrzeigersinn drehen (siehe Abbildung) ✻ Behälter wieder aufsetzen ✻ Kaffeemaschine einschalten ▷ *Pflege* ▷ *Reinigung Bohnenbehälter* Bei häufigem Auftreten: ✻ Den Mahlgrad eine Stufe gröber stellen ▷ *Sonstige Einstellungen* ▷ *Mahlgrad einstellen*
88	Boiler: Übertemperatur	Die Getränkeausgabe ist vorübergehend gesperrt. ✻ Überprüfen ob der Haupthahn geöffnet ist oder ob der Tank gefüllt und richtig eingesetzt ist Falls anschließend nicht OK: ✻ Kaffeemaschine ausschalten ✻ Brüheinheit reinigen ▷ *Pflege* ▷ *Reinigung Brüheinheit* ✻ Einschalten und nochmals versuchen *(Freigabe erfolgt nach Abkühlung auf Normaltemperatur).* ✻ Kaffeemaschine ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten
89	Boiler: Heizzeitfehler	✻ Maschine aus- und wieder einschalten
161	Wasserfehler: Brühwasser	*Zwischen jedem der folgenden Schritte die Maschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.* ✻ Überprüfen ob der Haupthahn geöffnet ist oder ob der Tank gefüllt und richtig eingesetzt ist ✻ Brüheinheit reinigen ▷ *Pflege* ▷ *Reinigung Brüheinheit* ✻ Den Mahlgrad gröber einstellen ▷ *Sonstige Einstellungen* ✻ Qualität herunterstellen ▷ *Einstellen* ▷ *Rezepte*

Fehler-nummer	*Fehler-bezeichnung*	*Handlungsanweisung*
163	Wasserfehler: Warmspülen	*Zwischen jedem der folgenden Schritte die Maschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.* ✻ Überprüfen ob der Haupthahn geöffnet ist oder ob der Tank gefüllt und richtig eingesetzt ist ✻ Brüheinheit reinigen *▷ Pflege ▷ Reinigung Brüheinheit*
186	Dampfkessel: Niveau	*Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt.* ✻ Prüfen ob der Satzbehälter richtig eingesetzt ist ✻ Maschine aus- und wieder einschalten
188	Dampfkessel: Übertemperatur	*Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt.* ✻ Nach Freigabe Milchschaum und Dampfauslauf überprüfen ✻ Maschine ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten
189	Dampfkessel: Heizzeitfehler	✻ Maschine aus- und wieder einschalten

8.3 Fehler ohne Fehlermeldung

Fehlerbild	*Handlungsanweisung*
Keine Heißwasserausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter	✻ Heißwasserauslauf reinigen ✻ WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)
Keine Choc- oder Topping-Ausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter	✻ Choc- oder Topping-Ausgabe nicht mehr benutzen ✻ WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)
Choc- oder Topping-Portionierer blockiert, Choc oder Topping wird nur mit Wasser ausgegeben	✻ Portionierer reinigen ▷ *Pflege* ✻ Pulver ausleeren ✻ Schnecke von Hand drehen, bis sämtliches Pulver entfernt ist ✻ Gegebenenfalls mit Wasser ausspülen ✻ Vollständig trocknen (lassen)
Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich	✻ Kombiauslauf reinigen ▷ *Reinigungsanleitung*
Kein Milchschaum/ Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist	✻ Überprüfen, ob Milchschlauch geknickt oder gequetscht ist ✻ Milchschlauch ordentlich verlegen ✻ Kombiauslauf reinigen ✻ Überprüfen, ob die Milchdüse verstopft ist ▷ *Reinigungsanleitung*
Milchschaum nicht in Ordnung, Temperatur zu kalt oder zu heiß	✻ Milchdüse tauschen - grüne Milchdüse für die Verwendung gekühlter Milch - weiße Milchdüse für ungekühlte Milch ✻ Kombiauslauf reinigen ▷ *Reinigungsanleitung*
Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter	✻ Maschine aus- und wieder einschalten ✻ Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
Milchschäumer und Wassertank: Montage/Demontage ist schwergängig	✻ Die O-Ringe mit dem WMF „Fett für Dichtungsringe" leicht einfetten
Choc/Topping-Behälter lässt sich nicht einsetzen	✻ Antrieb Portioniererschnecke am Portionierer von Hand im Uhrzeigersinn leicht verdrehen

Kapitel 9 Sicherheit

9.1 Gefahren für den Bediener

Achtung!
Die Missachtung der Sicherheitshinweise kann zu ernsten Verletzungen führen.
Sicherheitshinweise beachten!

Größtmögliche Sicherheit gehört bei WMF zu den wichtigsten Produktmerkmalen. Die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen ist nur gewährleistet, wenn Folgendes beachtet wird:

- Vor Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.
- Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.
- Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.
- Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kinder), mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Trotz Sicherheitseinrichtungen bleibt jede Maschine bei unsachgemäßem Umgang mit einem Gefahrenpotenzial behaftet. Beachten Sie bitte folgende Hinweise im Umgang mit der Kaffeemaschine, um Verletzungen und Gesundheitsgefahren zu vermeiden:

Verbrühungsgefahr!
Im Ausgabebereich von Kaffee, Choc/Topping, Heißwasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr. Stellen Sie sicher, dass bei der Getränkeausgabe immer ein Gefäß untergestellt ist.

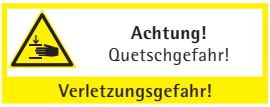
Achtung!
Heiße Flüssigkeiten im Ausgabebereich!
Verbrühungsgefahr!

Achtung!
Heißer Dampf!
Verbrennungsgefahr!

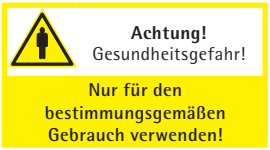
Verbrennungsgefahr!
Die Brüheinheit darf nur bei kalter Kaffeemaschine gereinigt werden. Die Brüheinheit kann heiß werden.

Achtung!
Heiße Oberflächen!
Verbrennungsgefahr!

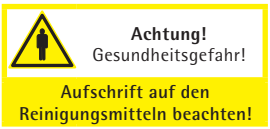
Quetschgefahr!
Beim Handling aller beweglichen Komponenten besteht Quetschgefahr! Bei eingeschalteter Kaffeemaschine nicht in den Bohnenbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.



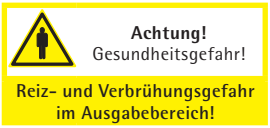
Gesundheitsgefahr!
Die Produktbehälter (Kaffeebohnen/Choc/Topping) und der Handeinwurf dürfen nur mit Materialien für den bestimmungsgemäßen Gebrauch befüllt werden!



Gesundheitsgefahr!
Bitte beachten Sie beim Umgang mit dem Spezialreiniger für Milchschäumer, den Reinigungstabletten und dem Entkalker die Schutzmaßnahmen auf der Verpackung. Der Spezialreiniger für Milchschäumer und die Reinigungstabletten sind reizend. Die Reinigungstablette und den Entkalker nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.



Reiz- und Verbrühungsgefahr!
Greifen Sie während der Reinigung/der Entkalkung nie unter die Ausläufe! Während der Reinigung/der Entkalkung fließt aus dem Kombiauslauf Reinigungsflüssigkeit/Entkalkungslösung.



9.2 Gefahren für die Kaffeemaschine

Bitte beachten Sie folgende Hinweise, um technische Probleme und Schäden an der Kaffeemaschine zu vermeiden:

- Bei Wasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden, sonst kann es an der Kaffeemaschine zu Schäden durch Verkalkung kommen.
- Achten Sie aus versicherungsrechtlichen Gründen stets darauf, dass nach Betriebsschluss der Haupthahn für die Wasserzuleitung geschlossen und der Netzstecker gezogen ist.

- Wir empfehlen Maßnahmen zur Schadensverhütung z.B.:
  - Einbau eines geeigneten Wasserwächters in die Wasserzuleitung
  - Installation von Rauchmeldern
- Nach einer Betriebspause empfehlen wir vor erneuter Inbetriebnahme das Reinigungsprogramm mindestens zweimal durchzuführen.

▷ *Reinigungsanleitung*

9.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die WMF 1800 S ist dazu bestimmt, Kaffeegetränke, Milchgetränke und/oder Pulvergetränke (Choc und Topping) in diversen Variationen in Tassen oder Kannen auszugeben. Zusätzlich kann das Gerät Dampf zum Erwärmen von Milch und/oder Heißwasser ausgeben. Dieses Gerät ist für den industriellen und gewerblichen Einsatz bestimmt und für den Gebrauch durch Fachleute oder geschulte Anwender in Läden, in der Konsumgüterindustrie und in landwirtschaftlichen Betrieben oder für den gewerblichen Gebrauch durch Nichtfachleute vorgesehen. Das Gerät darf im Selbstbedienungsbereich eingesetzt werden, wenn es von geschultem Personal beaufsichtigt wird.
Die Verwendung des Gerätes unterliegt zusätzlich den „Allgemeinen Geschäftsbedingungen" der WMF AG und der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.
Die WMF 1800 S darf unter keinen Umständen verwendet werden um irgendeine andere Flüssigkeit als Kaffee, Heißwasser (Getränke, Reinigung) oder Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen oder auszugeben.

9.4 Richtlinien

Das Gerät erfüllt die Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV), der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihren jeweils aktuellen Fassungen.
Bei Zweck bestimmter Verwendung stellt das Gerät keine Gesundheitsgefahr oder sonstige unvertretbare Gefahr dar. Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Bedarfsgegenständeverordnung, sowie der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Das Gerät erfüllt die Anforderungen aller einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien MD (MR) 2006/42/EC (EG), Directive (Richtlinie) 2004/108/EC (EG), Directive (Richtlinie) 2002/95/EC (ROHS), Directive (Richtlinie) 2002/96/EC (WEEE).
Die EG-Konformitätserklärung ist dem Gerät beigelegt.
Das Gerät trägt das CE-Zeichen.
Bei nicht mit der WMF abgestimmten Änderungen des Geräts verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit. Für Länder außerhalb der EU gelten die jeweils gültigen nationalen Bestimmungen.
Das Gerät unterliegt der Elektronik-Schrottverordnung (WEEE/EU-Richtlinie) und darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.
Die Rückverfolgbarkeit gemäß Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie die Herstellung nach Guter Herstellungspraxis im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 wird von uns sichergestellt und gewährleistet.

Zur Entsorgung wenden Sie sich an den WMF Service.
Anschrift siehe Kapitel 7.2

9.5 Pflichten des Betreibers

Der Betreiber solcher Anlagen muss für die regelmäßige Wartung durch WMF Servicetechniker, deren Beauftragte oder andere autorisierte Personen und für die Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen sorgen.
Der Zugang zum Servicebereich ist nur Personen gestattet, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was Sicherheit und Hygiene betrifft.
Die Kaffeemaschine ist vom Betreiber so aufzustellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist.
In der Büro-/Etagenversorgung oder ähnlichen Selbstbedienungsanwendungen sollte Personal, das in die Bedienung der Maschine eingewiesen ist, die Maschine beaufsichtigen. Das geschulte Personal soll die Einhaltung der Pflegemaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen.
Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel in einem ordnungsgemäßen Zustand sind (z.B. nach BGV A3). Zur Sicherstellung der Betriebssicherheit Ihrer Kaffeemaschine ist u.a. die regelmäßige Überprüfung der Sicherheitsventile und der Druckbehälter erforderlich. Diese Maßnahmen werden im Rahmen der Wartung durch den WMF Service oder durch von WMF autorisiertes Servicepersonal durchgeführt.

Die Maschinenreinigung darf nur mit den von WMF vorgesehenen WMF Spezial-Reinigungsmitteln für die Maschine (Tabletten) und für das Milchsystem (Flüssigreiniger) durchgeführt werden.
Die Herstellervorgaben zu Wartungszyklen und Wartungshäufigkeit (▷Wartung) sind zu beachten.

WMF Spezial-Reinigungsmittel, ▷Anhang Zubehör und Ersatzteile Seite 64

9.6 Gewährleistungsansprüche

Dem Käufer stehen während einer Gewährleistungsfrist von 12 Monaten ab Gefahrübergang die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu.
Zunächst ist dem Verkäufer stets Gelegenheit zur Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist zu gewähren.
Darüber hinausgehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatzansprüche wegen Folgeschäden, sind - soweit gesetzlich zulässig - ausgeschlossen.
Sachmängel sind gegenüber dem Verkäufer unverzüglich schriftlich zu rügen.

Gewährleistungsfrist 12 Monate

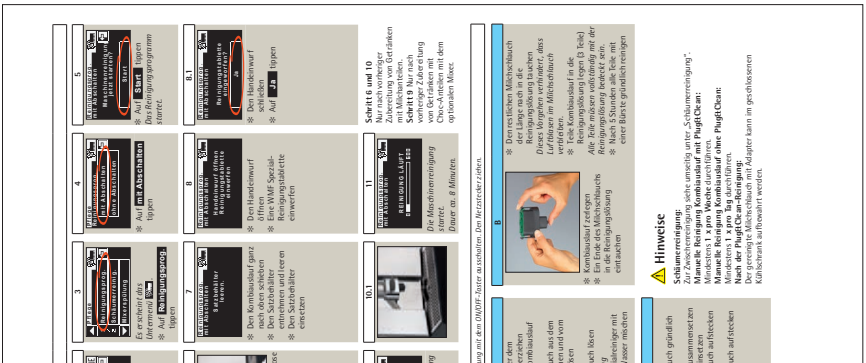
Keine Gewähr wird geleistet:

- Für sämtliche Teile die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Hierzu gehören unter anderen Dichtungen, Mixer und Brüheinheit.
- Für Mängel, die auf Witterungseinflüsse, Kesselsteinansatz, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen, sofern sie nicht auf ein Verschulden der WMF zurückzuführen sind.
- Wenn auf einen Wasserfilter verzichtet wird, obwohl die Wasserhärte vor Ort den Einsatz eines Wasserfilters erfordert und dadurch Mängel auftreten.
- Für Mängel, die durch Nichtbefolgen der Vorschriften über die Behandlung, Wartung und Pflege des Geräts (z.B. Betriebsanleitung und Wartungsanweisungen) entstehen.
- Für Mängel, die durch das Nichtverwenden von WMF Originalersatzteilen oder fehlerhafte Montage durch den Käufer oder Dritte oder durch fehlerhafte oder nachlässige Behandlung entstehen.
- Für Folgen unsachgemäßer und ohne unsere Einwilligung vorgenommener Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten des Käufers oder Dritter.
- Für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung entstehen.

Der Kunde wird in der Auftragsbestätigung darauf hingewiesen, wenn der Einsatz eines Wasserfilters erforderlich ist.

▷Wartung Seite 46

Anhang: Reinigungsanleitung (Standard)



Anhang: Technische Daten

Technische Daten Kaffeemaschine

Nennleistung * (Je nach Sonderausstattung)	3 kW (2,75 kW-3,25 kW *)
Empfohlene Tagesleistung Espresso, Café Crème	bis 180 Tassen
Heißwasserleistung gesamt	ca. 20 l/h
Kaffeebohnenbehälter	links und rechts je ca. 1 000 g mitte ca. 550 g
Choc/Topping-Behälter	ca. 1 000 g
Twin-Choc/Topping-Behälter	Zweimal ca. 500 g
Netzanschluss *	1/N/PE 230 V 50 Hz
Beleuchtung	LED class 1
Außenmaße	Breite 326 mm Höhe mit Bohnenbehälter 680 mm Tiefe 556 mm
Leergewicht	ca. 33-43 kg (je nach Ausstattung)
Dauerschalldruckpegel (Lpa) **	< 70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten.

* *Sonderausstattungen siehe Typenschild, angegebene Werte sind Grundausstattung.*

** *Der A-bewertete Schalldruckpegel Lpa (slow) und Lpa (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB (A).*

Einsatz- und Installationsbedingungen

Die bauseitigen Vorarbeiten für den elektrischen Anschluss, den Wasseranschluss und den Abwasseranschluss sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben. Sie müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, der nationalen, sowie der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. Der WMF Service darf nur die Verbindung der Maschine zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen. Er ist weder befugt bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch ist er für deren Durchführung verantwortlich.

Netzspannungstoleranz	230 V +6 % und -10 %, Netzunterbrechung < 50 ms keine Funktionsunterbrechung
Wasserzuleitung	3/8 Zoll Schlauchanschluss mit Haupthahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,2 bis 0,25 mm, bauseitig. Mind. 0,2 MPa Fließdruck bei 2 l/min., max. 0,6 MPa. Wassertemperatur max. 35 °C. Der mit der neuen Kaffeemaschine und/oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.
Wasserqualität	Für Trinkwasser über 5 °dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden.
Wasserablaufleitung	Schlauch mind. DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m
Umgebungstemperatur	+5 °C bis max. +35 °C (bei Frost Wassersystem entleeren).
Maximale Feuchtigkeit	80 % relative Luftfeuchtigkeit ohne Betauung. Gerät nicht im Freien verwenden.
Schutzart	IP X0
Aufstellfläche	Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten Unterlage waagrecht aufgestellt werden. Das Gerät ist nicht zur Aufstellung auf einer Fläche geeignet, auf der mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder ähnlichen Geräten gespritzt oder gereinigt wird.
Einbauabstände	Aus Funktions-, Service- und Sicherheitsaspekten ist bei der Installation ein Mindestabstand von 50 mm zur Rückwand und seitlich zum Bauwerk - oder zu WMF fremden Bauteilen - erforderlich. Eine freie Höhe von 1 100 mm ab Oberkante Aufstellfläche einhalten. Die Höhe der Aufstellfläche ab Oberkante Fußboden ist mindestens 850 mm. Sollen die Anschlüsse der Maschine durch die Theke nach unten geführt werden, beachten Sie bitte den Platzbedarf der Leitungen, die den nutzbaren Raum im Unterbau einschränken können.
Einbaumaße Wasserfilter	Siehe Betriebsanleitung des Wasserfilters.

Diese Vorgaben für den Elektroanschluss und die zitierten Normen gelten für den Anschluss der Maschine in den Staaten der EU. Gegebenenfalls sind zusätzliche länderspezifische Vorschriften zu beachten. Außerhalb der EU-Staaten ist die Akzeptanz der zitierten Normen von demjenigen zu prüfen, der die Maschine in Verkehr bringt.

Die bauseitige Elektroanlage muss nach IEC 364 ausgeführt sein. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein FI-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom (EN 61008) vorgeschaltet sein. In Gerätenähe bzw. 30 cm unterhalb der Thekenoberkante ist bauseitig an der Rück- oder Seitenwand des Thekenunterbaus eine Schuko Steckdose oder eine länderspezifische einphasige Steckdose vorzusehen. Wenn das Netzanschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wurde, muss es durch unseren Service oder durch eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Wird die Maschine bauseitig fest angeschlossen, so muss eine allpolig wirkende Trenneinrichtung (Hauptschalter) nach EN 60947, mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorgeschaltet werden, bei flexiblem Anschluss wird die Trenneinrichtung empfohlen. Das Netzanschlusskabel darf nicht an heißen Bauteilen anliegen. Hauptschalter und Steckdose gehören zur bauseitigen Installation. In Verbindung mit einem Transportwagen (Mobilstation) darf die Maschine nicht mit einem bauseitigen festen Anschluss installiert werden.

Um eventuell auftretende Störungen unserer abgeschirmten Datenleitungen durch Potentialausgleichsströme zwischen den Geräten zu vermeiden, sollte, für die an einem Abrechnungssystem angeschlossenen Geräte, ein zusätzlicher Potentialausgleich vorgesehen werden. (Siehe EN 60309)

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Kombiauslauf komplett mit Choc				
1	Stück	Einzelauslauf	33 2549 0000	alle
1	Stück	Dampfdüse kompl. mit Dichtung Ø 2,3 (2,9 KW)	33 2864 3300	
1	Meter	Milchschlauch	00 0048 4948	alle
1	Stück	Feder für Milchschlauch	33 0190 3000	alle
1	Stück	Hülse für Milchschlauch	33 2180 5000	alle
Choc/Topping-Mixer				
0,25	Meter	Mixerschlauch	00 0048 0064	Choc/Topping
1	Stück	Feder für Mixerschlauch	33 2292 6000	Choc/Topping
1	Stück	Mixerbecher	33 2318 0000	Choc/Topping
Festwasseranschluss, Ablauf				
1	Stück	Anschlussschlauch für Festwasseranschluss	33 2292 1000	alle
1	Stück	Winkelstück für Ablaufschlauch	33 2165 8000	alle
1,5	Meter	Ablaufschlauch	00 0048 0042	alle
Zubehör/Werkzeuge				
1	Stück	Multitool (Multitool-Einstellknopf)	33 2323 1000	alle
Dokumentation/Anleitungen				
1	Stück	Dokumentensatz: • Betriebsanleitung WMF 1800 S • Reinigungsanleitung WMF 1800 S	33 2552 0000	alle
Bohnenbehälter komplett				
1	Stück	Großer Bohnenbehälter	33 2851 2099	alle
1	Stück	Deckel für großen Bohnenbehälter	33 2806 3100	alle
1	Stück	Verschluss-Platte	33 2265 5000	alle
1	Stück	Mittlerer Bohnenbehälter	33 2854 2000	alle
1	Stück	Deckel für mittleren Bohnenbehälter	33 2854 3000	alle

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Produktbehälter Choc/Topping				
1	Stück	Produktbehälter Choc	33 2845 4199	Choc
1	Stück	Produktbehälter Topping	33 2845 4299	Topping
1	Stück	Deckel für Produktbehälter Choc/Topping	33 2806 3100	Choc/Topping
1	Stück	Produktbehälter Twin-Choc	33 2845 4399	Twin-Topping
1	Stück	Produktbehälter Twin-Topping	33 2845 4099	Twin-Topping
1	Stück	Deckel für Produktbehälter Twin-Choc/Twin-Topping	33 2806 4100	Twin-Topping
1	Bogen	Schilder Beschriftung Produktbehälter	33 2315 3000	alle
Kaffeesatzbehälter				
1	Stück	Kaffeesatzbehälter	33 2272 4000	alle
Brüheinheit				
1	Stück	Brüheinheit	33 2823 6199	alle
Tropfschale/Tropfblech				
1	Stück	Tropfschale (Standard)	33 2254 9000	alle
1	Stück	Tropfschale (Bei Verwendung mit einem Unterstell- oder Unterthekenkühler)	33 2254 9200	alle
1	Stück	Tropfblech	33 2465 8000	alle
1	Stück	Tassenanschlag	33 9394 2200	alle
Kundenpflege-Kit				
1	Stück	Kundenpflege-Kit	33 2861 7000	alle
Kalkfilter/Wasserfilter				
1	Stück	Wasserfilter bestmax M (kompletter Bausatz)	03 9331 0001	alle
1	Stück	Ersatzkartusche für Wasserfilter	33 2426 5000	alle
Bestellnummern für das WMF Pflegeprogramm				
1	Flasche	WMF Spezialreiniger für Milchschäumer	33 0683 6000	alle
1	Pack	Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück)	33 2332 4000	alle
1	Stück	Rohrwischer	33 0350 0000	alle
1	Stück	Reinigungsbürste	33 1521 9000	alle
1	Tube	Fett Molykote 5 gr.	33 2179 9000	alle

Index

A

Abrechnen von Getränken 34
Absperrhahn öffnen 49
Aufruf des Auswahlmenüs 8
Aufwärmspülen 29
Ausschalten 15
Ausschaltzeit 21 22
Auswahlmenü 16 20

B

Baristafeld 16 18 30
Bedienen 10
Bedienoptionen 30
Beschriftung der Getränketasten 35
Betriebsbereitschaft 16 18
Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 6
Bohnenbehälter 7
Bohnen nachfüllen 48
Brühzeit 19

C

Choc-Behälter 7
Choc-Pulvermenge 27
Cooler-Adapter 11
Cup&Cool 11

D

Diagnoseprogramm 51
Display-Kontrast 29

E

Ebene Abrechnen 33
Ebene Einstellen 33
Ebene Reinigen 32
Einsatz- und Installationsbedingungen 61
Einschaltzeit 21 22
Einstellen 26
Elektroanschluss 62
Empfehlung für Choc/Topping 45

F

Fehler an der Brüheinheit 49
Fehlerliste 51
Fehlermeldung 16
Fehlermeldungen 51
Fehler ohne Fehlermeldung 54
Fehlertext 49 51
Felder auf dem Display Betriebsbereitschaft 16
Felder Menüsteuerung 17
Filter spülen 25
Filtertausch 25 43
Füllmengen 27
Funktionen Auswahlmenü (Felder) 17

G

Gefahren für die Kaffeemaschine 56
Getränkeausgabe 10
Getränketasten 26
Gewährleistungsansprüche 59
Glossar 8

H

HACCP-Reinigungskonzept 44
Handeinwurf 13

I

Info 16 18

K

Kaffeemaschine einschalten 10
Kaffeemehlmenge 27
Kalkfilter vorhanden 29
Keine Gewähr wird geleistet 59
Kesseltemperatur 28

L

Latte Macchiato 20

M

Mahlgrad einstellen 35
Mechanische Einstellungen 35
Mehl wiegen 28
Meldungen und Hinweise 48
Menüfeld 31
Milch anschließen 11
Milchdüse 11
Milch kühlen 11
Milch-Leermeldung 32
Milchmenge 27
Milch- oder Milchschaumausgabe 10
Milchbehälter 38
Milch kühl 45
Milchschaumausgabe 10
Milchschaummenge 27
Milchschaumqualität 20
Milchsystem entkeimen 44
Milchsystem-Spülung Standard 38
Milch und Schaum 20
Mixerspülung 25 38
Multitool 35

O

On/Off-Taster 30

P

Pausenzeit für Latte Macchiato 20
Pflege 18 24 36
Pflegemeldung 16
Pflichten des Betreibers 58
PIN-Eingabe 32
PIN löschen 34
PIN-Rechte 32
Protokoll 19

Q

Qualität 27

R

Regelmäßige Reinigung 42
Reichweite 29
Reinigung Bohnenbehälter 42
Reinigung Brüheinheit 39
Reinigung Kombiauslauf 38
Reinigung Metallflächen 38
Reinigung Mixer 41
Reinigungsanleitung 60
Reinigung Satzbehälter 38
Reinigungskonzept 44
Reinigungsprogramm 24 37
Reset 28
Rezepte ändern 27
Rezepte und Tasten 26

S

Satzbehälter fehlt 48
Satzbehälter leeren 48
SB-Betrieb 31
Schaltzeiten anzeigen 22
Schäumerreinigung 24
Schäumerspülung 30
Selbstbedienung 30 31
Service 18
Service-Zentrale 47
Sicherheitseinrichtungen 55
Software 16
Sonstige Einstellungen 35
Sprache Displayführung 29
Spülintervall 30
Störungen 51
Symbole der Betriebsanleitung 8

T

Tabletteneinwurf 7
Tageszähler 34
Tag kopieren 22
Tägliche Reinigung 37
Tastenbelegung 28
Technische Daten 61
Timer 19 21
Timer einstellen 21
Timerinfo 23
Timer löschen 23
Timerprogramm 21
Timerübersicht 22
Timerzustand 21
Topping-Behälter 7
Touch-Screen-Display 7
Tropfschale 15
Tropfschale, Verkleidung und Frontblende 38
Twin-Topping 9
Twin-Topping-Behälter 7 12

U

Übersicht Reinigungsintervalle 36
Uhrzeit und Datum 29
Umschaltfeld 30

V

Vorstellung 6

W

Warmspülfeld 18 30
Warmspülen 16
Wartung 46
Wartung Kaffeemaschine 46
Wasserfilter 25 43 46 59
Wasserfilter spülen 25
Wasserhärte 29
WMF Originalersatzteile 59
WMF Service 47
Wöchentliche Reinigung 39

Z

Zähler lesen 34
Zähler löschen 34
Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung 8
Zubehör und Ersatzteile 64
Zubereitung Kaffeemehl über den Handeinwurf 13
Zugangskontrolle 32
Zum Auswahlmenü 19
Zweite Ebene 30

Ihr nächster WMF Service:

© 2011 WMF AG
Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Konzeption und Fertigstellung/Satz und Gestaltung:
TecDoc GmbH; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

Originalbetriebsanleitung. Gedruckt in Deutschland.

Technische Änderungen vorbehalten. *12.12.2011*